



Källa: Google

50 g	margarin, 80 % fetthalt
3 msk	honung (flytande)
1 dl	äppeljuice (koncentrerad)
7 dl	fiberhavregryn
2 dl	linfrön
1 dl	pumpakärnor
2 msk	kanel
½ dl	tranbär, torkade
½ dl	gula russin
½ dl	gojibär (bocktörne)

1. Sätt ugnen på **150°**.
2. Blanda margarin, honung och äppeljuice i en kastrull. Värm så att margarinet smälter. Blanda alla ingredienser, utom de torkade bären, i en skål.
3. Lägg bakplåtspapper i en ugnspanna. Bred ut müslin jämnt i ugnspannan. Ställ in mitt i ugnen i c:a 30 min eller tills müslin fått fin färg. Rör om då och då.
4. Ta ut müslin, låt kallna och blanda i de torkade bären. Förvara müslin i en burk.